

Consumidores:

Frital INTA *versus* Spunta

Julietta A. Rodríguez ¹

Elsa M. M. Rodríguez ²

Juan C. Manchado ^{3,4}

Beatriz Lupín ²

Florencia Lucca ⁴

¹ Facultad de Cs. Económicas y Sociales/
Facultad de Cs. Agrarias, UNMdP

² Facultad de Cs. Económicas y Sociales-
UNMdP

^{3/4} Unidad Integrada Balcarce
(FCA-UNMdP/EEA Balcarce INTA)

Con el fin de analizar cómo la información sobre aptitud culinaria, el bajo contenido de agroquímicos, el precio, el packaging y etiquetado afectan la valoración de una papa de calidad diferenciada, se realizó una Subasta Experimental con dos variedades, Frital INTA y Spunta.



La papa es un alimento plenamente incorporado en la dieta de los argentinos y se estima que, a nivel nacional, el consumo anual es de, aproximadamente, 60 kg/per capita. Se produce en diferentes zonas del país y en distintas épocas del año, posibilitando el abastecimiento del producto durante las cuatro estaciones.

El Sudeste Bonaerense es una de las principales zonas productoras de papa, siendo la Spunta la variedad más cultivada para consumo en fresco. De hecho, cerca del 90% de la papa producida en el país que ingresa al Mercado Central de Buenos Aires (MCBA), es Spunta. Si bien la aptitud culinaria de esta variedad es regular, la misma es muy comprada. Esto sucede porque el consumidor no tiene oportunidad de elección entre diversas variedades. A su vez, los productores la priorizan porque permite obtener importantes rendimientos/ha.

En los últimos diez años, el Grupo de Investigación Economía Agraria de la FCEyS-UNMdP ha realizado diferentes relevamientos a consumidores, en los que se indagó acerca de atributos de calidad de la papa: precio, aptitud culinaria, tratamiento y contenido de agroquímicos, entre otros.

Así, es posible indicar que más de la mitad de los encuestados no puede mencionar y, mucho menos, reconocer diferentes variedades de papa. La mayoría confunde el concepto de “variedad” con el origen geográfico de la papa, el tratamiento que recibe o el color de su pulpa. Por otra parte, los atributos “bajo contenido de agroquímicos” y “aptitud culinaria” son los más apreciados.

Continuando con esta línea de investigación, surgieron algunos interrogantes: los consumidores, ¿están dispuestos a pagar más por una variedad de papa alternativa, producida con menor contenido de agroquímicos?; ¿cómo fluctuaría el precio de esa papa si los consumidores fueran debidamente informados sobre el proceso de producción, la aptitud culinaria y el impacto ambiental?; la presentación del producto con *packaging* y

etiquetado, ¿cambiará la valoración del consumidor? Con el fin de dar respuestas a estas preguntas, se diseñó una Subasta Experimental (SE).

Subasta Experimental

Durante el mes de abril del año 2017, en la Ciudad de Mar del Plata, se llevó a cabo una SE, con productos y dinero reales. Esta metodología de captación de datos ha sido empleada, en diversos estudios internacionales, para analizar la disposición a pagar de los consumidores por alimentos nuevos o ya existentes, pero a los que se les agregan características distintivas. Algunos ejemplos de su aplicación, en el sector agropecuario, se refieren a la valoración de aceite de oliva orgánico en España, papas genéticamente modificadas en Irlanda y batatas de diferente origen en los EE.UU.

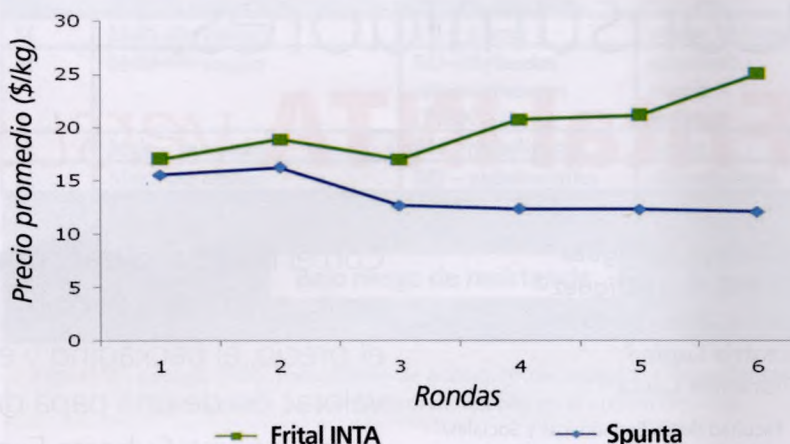
Existen diferentes tipos de SE, con ventajas y limitaciones. Luego de evaluarlas, se tomó la decisión de desarrollar la SE del Segundo Precio de Vickrey. La misma consiste en realizar rondas sucesivas en las que los participantes apuestan por los productos subastados en forma anónima. Al final de la subasta, se selecciona aleatoriamente una ronda. El participante que realizó la mayor apuesta en la misma, resulta ganador y abonando el segundo mayor precio, se hace acreedor del producto subastado.

Se conformaron 9 grupos. Cada uno de ellos, integrado por entre 12 y 20 participantes. En cada grupo, se realizaron 6 rondas sucesivas en la que los participantes debían realizar apuestas por las variedades Frital INTA y Spunta, luego de recibir la información correspondiente. Los 9 grupos fueron coordinados por el mismo moderador con el propósito de mantener la dinámica en cada uno de ellos.

Al final de la subasta, los participantes completaron un cuestionario referido a la frecuencia de compra y consumo de papa fresca y canales de compra preferidos, conocimiento sobre variedades y propiedades nutritivas de la papa, atributos de calidad y aspectos demográficos y socioeconómicos del participante y su hogar. La muestra estuvo conformada por 155 participantes: 120 estudiantes y 35 docentes y no docentes, de la FCEyS-UNMDP, conforme las cuotas de sexo y edad de la institución.

Como ya se señaló, las variedades evaluadas fueron Frital INTA y Spunta. La primera se caracteriza por tener forma oval-alargada y buen tamaño; piel lisa, con ojos superficiales y pulpa blanca. Se trata de una variedad apta para mercado fresco o industria. Presenta brotación tardía y buena conservación. Dada su calidad culinaria,

Figura 1 | Evolución de las apuestas en las sucesivas rondas de la SE –precios promedios–



con alta materia seca, es propicia para hervir y hacer puré y papas fritas en bastones. Por su parte, la variedad Spunta es de tamaño grande a muy grande y, al igual que la anterior, su forma es oval- alargada. Su piel es suave, la pulpa es de color amarillo claro y tiene un muy alto rendimientos en tn/ha. Como se trata de una variedad de muy baja materia seca, no es recomendable para industria siendo el destino principal el consumo en fresco, a pesar de que su calidad culinaria es regular. En este estudio, se utilizó la papa Frital INTA producida con menor contenido de agroquímicos y la Spunta producida en forma convencional.

Antes de comenzar la Subasta, en cada uno de los grupos, se realizó una ronda piloto en la que se subastó, a modo de ejemplo, una botella de agua mineral para corroborar que los participantes comprendieran el mecanismo.

Para iniciar la SE, primero se presentaron ambas variedades, sin ningún tipo de identificación ni información, de manera que los participantes

realizarán una evaluación a partir de la vista y el tacto. Luego, se dio a conocer el precio de referencia –precio promedio en el mercado– de la variedad Spunta. A continuación, se brindó información oral –mediante un video realizado por un especialista de la EEA INTA, Balcarce– y, posteriormente, información escrita –contenida en un folleto– sobre el método de producción con el que fue obtenida la variedad Frital INTA y sus propiedades culinarias. Finalmente, se presentó la Frital INTA con un *packaging* y etiquetado novedosos.

Resultados

La Figura 1 ilustra acerca de la evolución de las apuestas por ronda, para cada variedad de papa. Así, se observa que, en la ronda 3, disminuyó el precio promedio apostado para ambas variedades. Lo anterior, puede deberse a que, previamente, se informó que el precio promedio de la variedad Spunta en el MCBA era de \$12/kg.

Agenda Agraria



M.G. Producciones
Marcelo García



Sábados 12:30 horas
Canal 10 • Mar del Plata

agendaagraria@yahoo.com.ar

Figura 2 | Desarrollo de la Subasta Experimental



Figura 3 | Presentación de las papas en las diferentes rondas de la Subasta Experimental



Dado que numerosos estudios consultados afirman que proporcionar información sobre las características intrínsecas del producto es relevante en su aceptación final, previo a las rondas 4 y 5, se brindó información –oral y escrita– sobre los atributos de la Frital INTA, registrándose un incremento en el precio promedio apostado por dicha variedad respecto a las rondas precedentes.

Por último, en la ronda 6, se presentó la variedad Frital INTA con *packaging* y etiquetado, aumentando el precio promedio apostado por los participantes.

Es posible señalar que la proporción de participantes que ofrece un precio mayor por la variedad Frital INTA –respecto a la Spunta, sin ningún tipo de diferenciación– se incrementa del 59% al 97%, desde la primera

hasta la última ronda. Sin embargo, los precios apostados presentan una variabilidad relativamente alta, reflejando la variabilidad en las preferencias y valoraciones de los participantes por la Frital INTA.

Adicionalmente, pruebas estadísticas aplicadas indican que existen diferencias significativas entre los 9 grupos al comparar el diferencial de precios apostados entre las variedades Frital INTA y Spunta, en la ronda 4, en la que el especialista brindó información oral.

Resta aclarar que el conocimiento que van adquiriendo los participantes sobre las características de la variedad Frital INTA, durante el desarrollo del experimento, es acumulativo, por lo que el precio final apostado refleja la valoración integral del producto, a partir de la información incorporada en las sucesivas rondas.

Si bien, los resultados obtenidos son exploratorios, orientativos, brindan información sobre la valoración realizada de una variedad de papa de buena calidad culinaria, producida con bajo contenido de agroquímicos y presentada con un *packaging* y etiquetado que permiten la correcta identificación del producto.

Finalmente, el precio promedio que los participantes pagarían por la variedad Frital INTA con mayor valor agregado (\$ 24,96) puede ser de utilidad a fin de compararlo con el costo de producción. Los resultados preliminares obtenidos evidencian que no sólo los aspectos de calidad culinaria y bajo contenido de agroquímicos son considerados sino, también, el *packaging* y el etiquetado, los que deben ser tenidos en cuenta para la distribución en el mercado minorista.

VR

Se distribuye por suscripción anual paga, en ediciones bimestrales.
Apunta a consolidarse como el mejor medio regional de información tecnológica al alcance de productores y profesionales para optimizar la competitividad del sector económico más importante del país.

VISION RURAL es una publicación que pertenece a la Estación Experimental Agropecuaria Balcarce del INTA.
"Domingo R. Pasquale"

Visión Rural
Nexo estratégico entre el productor y la tecnología agropecuaria.

